

FÜRSTENLAND, Wil, TOGGENBURG

Neue Bäckerinnen und Confiseure für die Region

Die 18 EFZ-Lernenden der Bäcker-Konditor-Confiseur-Klasse am BWZ Toggenburg haben ihren erfolgreichen Lehrabschluss gefeiert. Alle Absolventinnen und Absolventen haben das Qualifikationsverfahren bestanden. Die meisten bleiben der Branche vorerst erhalten.



Aus dem Toggenburg und Region Wil (von links): Sara Abderhalden, Krummenau (Bäckerei Konditorei Café Ziehler, Stein); Martina Tschumper, Wattwil (Thurbeck GmbH, Wattwil); Finola Wickli, Ebnat-Kappel (Bäckerei-Konditorei Schambron); Diana Reifler, Jonschwil (Bäckerei-Konditorei Oswald AG, Bazenheid); Raymonda Sabani, Ebnat-Kappel (Manuel Hinder Bäckerei, Neu St.Johann); Varinia Steiner, Wil (Hausbäckerei Genossenschaft Migros Ostschweiz, Ernst Röllli); Paloma Nuolf, Niederwil (Bäckerei-Konditorei Roland Taverna, Niederuzwil); auf dem Foto fehlen Jan Brunschwiler Züberwangen (Bäckerei-Konditorei Eberle) Alessandro Peter Wil; Yannis Luzio, Züberwangen (Bäckerei-Konditorei Niffeler AG, Henau)

Nach zwei Jahren ohne Abschlussfeier konnte der Anlass zusammen mit den Klassen der GBS St.Gallen und der Konditoren Fachschule St.Gallen erstmals wieder gemeinsam durchgeführt werden. Alternierend lädt der Ostschweizer Bäcker-Confiseurmeister-Verband OBC ans BWZT nach Wattwil – oder wie dieses Jahr nach St.Gallen, um den erfolgreichen jungen Berufsleuten zu den Auszeichnungen zu gratulieren.

Durch die Qualifikationsfeier führte der Präsident des OBC und Mitglied des Zentralvorstandes der SBC, Roland Räber, Bäckerei-Konditorei-Restaurant Räber, Jona. Als Verantwortliche des Kantonalverbandes St.Gallen für die Grundbildung Produktion Bäckerei-Konditorei-Confiserie amtierten Chefexperte Marcel Brunner, Bütschwil, Adrian Studer-Schäfli, Confiserie Hirschy AG, Wil, und für beide Appenzell Martin Inauen, Bäckerei-Konditorei Schäfli, Appenzell. Für die Beurteilung der praktischen Arbeiten standen über 100 Expertinnen und Experten im Einsatz.

Aus der Ostschweiz schlossen 13 Absolventinnen und Absolventen die zweijährige Lehre erfolgreich mit dem Eidgenössischen Berufsattest für Bäcker-Konditor ab. 20 Lernende absolvierten mit Erfolg die EFZ-Ausbildung in der Fachrichtung Confiserie und konnten das Eidgenössische Fähigkeitszeugnis entgegennehmen.

Das Eidgenössische Fähigkeitszeugnis der Bäcker/in-Konditor/in durften 50 junge Berufsleute entgegennehmen. Mit der fantastischen Gesamtnote von 5.7 und als Beste der Ostschweiz konnte Paloma Nuolf aus Niederwil SG ausgezeichnet werden. Sie absolvierte die Zusatzlehre in der Bäckerei von Roland Taverna, Niederuzwil.

Alle Absolventinnen und Absolventen des Qualifikationsverfahren aus dem Einzugsgebiet des BWZT hatten bestanden. Im Weiteren glänzten Sara Abderhalden aus Krummenau (Ausbildner Philipp Ziehler, Bäckerei Konditorei Café Ziehler, Stein) und Martina Tschumper (Ausbildner Roger Wichser, Thurbeck GmbH, Wattwil) mit der Gesamtnote 5.4, gefolgt von Jessica Baur aus Eschenbach (Ausbildner Bruno Bächtiger, Bäckerei Ermenswil) mit der Gesamtnote 5.3.

Das Mittel aller Gesamtnoten über das ganze Verbandsgebiet betrug 4.9, was ein ausgezeichnete Wert ist.

Die letzten beiden Jahre hatten wegen Corona von den Lernenden einiges abverlangt: am Arbeitsplatz, in der Berufsschule, in der Freizeit. Sie haben durchgehalten, sind in der Selbstkompetenz gewachsen, haben gelernt flexibel zu sein; unterstützt von Eltern, Ausbildenden und vom Freundeskreis.

Die meisten frisch gebackenen Berufsleute am BWZT beabsichtigen, der Branche treu zu bleiben, andere Betriebe kennenzulernen oder sich weiterzubilden – für die drei männlichen Kollegen steht vorerst mal die Rekrutenschule im Vordergrund.
